



## Leteći pilav ili hrana kao tekst (IV)

# Gazda je ipak švedski šef

Ništa novo, od antičkoga helenističkoga doba se u urbanoj kulturi pojavljuje novo lice, kuvarski umetnik, "šef", koji zadovoljava razmaženost moćnika i bogataša u gradovima, a i pozorišnu publiku, kao omiljeni komični lik. Taj danas nedostaje

Piše: **Svetlana Slapšak**

**ŠEF:** Boraviti u Grčkoj dok se u Sloveniji stvara narodni otpor prema ni demokratski izabranoj, ni razumno opredeljenoj vlasti, izgleda kao nezaslužena nagrada: u jednoj od mnogih poruka za organizovanje otpora koje svakodnevno dobijam neko objašnjava da otpor u Grčkoj ne uspeva jer ga domaći mislioci "ne premišljaju": ma premišljaju ga, ali niko ne čita grčki, kao što niko ne čita ni slovenački i umesto provincijalne nadutosti, mogli bismo možda obaviti osnovni posao čitanja, prevođenja, ukratko znanja. Primer: Leonidas Hadziprodromidis, autor jedne od najboljih knjiga o raspadu Jugoslavije (nikad prevedena) je nedavno objavio moćno ubedljivu kritiku pet-šest Žižekovih dela prevedenih na grčki, u *Athen's Review of Books* (na grčkom), sa velikim odjekom u domaćim medijima; slovenački mediji su registrovali samo još jedan Žižekov nastup u Atini. Leonidas misli da je osnovni problem Sirize to što nema ozbiljan program i što vođe i predstavnici nemaju dovoljno znanja. Što se tiče slovenačkog otpora, smatra da upravo neočekivanost i inovativnost mogu da donesu rezultate. Posle noćne debate sa Leonidom, očekivano, počinje strašna oluja. U naredno, kristalno čisto jutro, putujemo u Tebe.

Tebe (po današnjem izgovoru Tive) jedan su od najživljih gradova Grčke: jutarnji metež se može porediti samo sa metropolama; čuju se razni jezici, vrlo često pandžabi, kojim govore



Pakistanci. U Tebama je i jedna od najvećih gradskih populacija Roma u Grčkoj. Druga, jesenja, sveže zelena trava je pokrila grobove "Edipove dece" - to je gradski park; ceo grad je izgrađen na antičkom gradu, i nema načina da ga ponovo vidimo. Pre nekoliko godina je firma Hewlett-Packard ponudila ogromnu sumu gradu, da se naprave temeljna iskopavanja. Ona bi bila značajna jer se pod Tebama izvesno nalaze palate, svetišta, arhivi pisani Linearom B - jedan deo je i nađen. No, grad nije pristao. Onakav kakav je danas, ružan, improvizovan, sa ponekom otkrivenom ruševinom, grad možda još jače udara u glavu svakoga ko je čitao Ajshilove, Sofoklove i Euripidove tebanske tragedije.

Svaki sastojak ove siromaške hrane je savršen, priprema prevazilazi najviše standarde. Jela su uobičajena i domaća, ali svako ima notu koja odaje vrhunskog majstora - šefa, koji i služi

Tebanskih sedam vrata, koja su napadali sedmorica junaka, mogu se naći u gradu, ponekad kao okrečeni stub ugrađen u mizernu kućicu. "Edipova (tačnije Ojdipova) česma", nekada slabo oslikana betonska grozota, danas je diskretniji arhitektonski kompleks. No ništa kao kraljevske, nedemokratske Tebe nije atinskim građanima, odnosno pozorišnoj publici, davalo bolje primere konstrukcije i dekonstrukcije građanskog (muškog) identiteta: dogodilo se u Tebama, pripada svetu mita i sjaja, a odnosi se na nas. Kada sam u Atini, radim i istražujem, kada sam u Tebama, dajem naslove svojim knjigama.

Dok manje srećni od mene završavaju poslove po tebanskim sudovima, arheološkoj i katastar-

## O autorici

Svetlana Slapšak, rođena u Beogradu, redovna je profesorka i dekanesa postdiplomske škole za humanistiku ISH u Ljubljani, autorica četrdesetak knjiga i više od 1.000 članaka.

Predavala je u SAD-u i u Evropi. Sfera istraživanja: antičke studije, antropologija, balkanologija, lingvistika, književnost, feminizam.



skoj upravi, ja biram lokal da se ugnezdim. Kafana od prošle godine je zatvorena, ostaje jedan od dva restorana - taverne na glavnoj pešačkoj ulici. Sve je završeno ranije, ostaje vremena za ručak. I tu se pojavljuje on - šef. Mlad je, mali, ljubak, ugodnoga glasa. Ima preciznu ideju kako sastaviti skroman obrok za dvoje. I onda, čudo: svaki sastojak ove siromaške hrane je savršen, priprema prevazilazi najviše standarde. Jela su uobičajena i domaća, ali svako ima notu koja odaje vrhunskog majstora - šefa, koji i služi. Sa ponosom ističe da on vodi tavernu (tačan naziv lokala je "prodavnica mezetluka") pre podne. Samo jedno pravo jelo, po njegovoj preporuci, ostalo su salate i dodaci: to je "saganaki" sa rakovima, "na belo". Smela kombinacija pečenog sira i rakova dopunjena je safranom zbog boje, estragonom, i zvezdastim anisom. Takve kombinacije začina mogao se dosetiti samo kuvarski geniji. Živimo u opsesivno pop-kulinarsko doba: sem kanala sa receptima najantipati-



Među slavnim "šefovima" koji nam sole pamet u lažnim televizijskim kuhinjama

čnih tipova i najnespretnijih kuvarica iz beloga sveta, i sve lokalne televizije su poplavljene samoproglašenim "šefovima". Ništa novo, od antičkoga helenističkoga doba se u urbanoj kulturi pojavljuje novo lice, kuvarski umetnik, "šef", koji zadovoljava razmaženost moćnika i bogataša u gradovima, a i pozorišnu publiku, kao omiljeni komični lik. Taj danas nedostaje - zato je moj omiljeni kuvar "švedski šef" iz Mapeta...

Tebanski šef koji je pokazao pravu virtuoznost se razotkriva - drugih gostiju i nema. "Pretpostavljam da vidite da nisam odavde", kaže on uz osmeh. Nismo ni mi, odgovaramo. "Ja sam Albanac", kaže, "iz Valone" (danas Vlore, na jugu Albanije). Školovao se u socijalističkoj školi, tačno zna gde se nalazi Ljubljana, i koji su susedi Slovenije. Ima porodicu, dvoje starije dece je u školi, treće je još malo. Prepoznajemo tipsku priču: mali Albanci, bolje motivirani od svojih grčkih parnjaka, obično vode po uspehu u osnovnim školama. Malo-malo, pa u medije dođu novosti o rasističkom incidentu koji su izazvali roditelji, jer je neki mali Albanac izabran da, recimo, recituje patriotsku pesmu na školskoj priredbi... Šefovi roditelji su se možda još bojali da pred starijim Grcima govore albanski, jer bi ih oni razu-

meli: on se više ne boji staraca i starica sa zabranjenim poreklom.

Boji se jedino nove grčke omladine - vrlo specifične grčke omladine. Reč je o Zlatnoj zori, neonacističkoj partiji, koja je ušla i u parlament. Svetski mediji vole da obaveštavaju o njima, većina voli da ih mrzi. Grčki zlatozorci mlata slučajno odabrane neGrke na ulicama, vode slabašne starce i starice do banaka, donose im stvari iz samousluge, obačavaju nezaposlenima, samo "čistim Grcima" posao, hoće da daju krv samo za Grke, što bolnice zasada odbijaju, rado se kreću u grupama, sa bakljama, u paramilitarnim kostimima, urlaju i usklađeno mašu tetoviranim rukama; no posebno vole da pretuku pažljivo izabranog vlasnika i još unište sav posao uspešnom negrčkom preduzetniku: tebanski šef dobro zna koga treba da se boji. Upravo je zakazan veliki protestni skup 15. decembra u Atini - tih šetnja od parlamenta do Akropolja. Peticiju Evropskog društva za borbu protiv rasizma (EGAM) potpisalo je mnogo slavnih, i u njoj se zahteva direktna akcija za izbacivanje neonacističkih poslanika (okarakterisanih kao gangsteri u tekstu), iz grčkog parlamenta; proces izbacivanja zlatozorske poslanice iz Evropskog saveta je već počeo.

Boji se jedino nove grčke omladine - vrlo specifične grčke omladine. Reč je o Zlatnoj zori, neonacističkoj partiji, koja je ušla i u parlament. Svetski mediji vole da obaveštavaju o njima, većina voli da ih mrzi



Moraš znati koga se plašiš

Neke partije su odmah prihvatile akciju, kao Siriza i PASOK: u javnim raspravama, javljaju se uobičajeni mudraci koji bi prekršaje i zločine iztraživali i kažnjavali pojedinačno, bez veze sa partijom čiji su ih članovi počinili. To je ključna greška, koja se može uskoro osvetiti svima, ne samo Grcima. Još je besmislenije razmišljati o društvenim uslovima koji dovode do glasanja za ovakve partije: njihovim ukidanjem se društvene okolnosti obespravljanih i deprivilegovanih poboljšavaju, lakše je razmišljati o obuhvatnim merama, javni govor nije kontaminiran. Društvo koje želi da se reši krize ne sme dozvoliti nikakvo unutarnje komuniciranje sa takvim grupama i partijama, jer ugrožavaju ljudska prava. Oni nisu nikakav simptom nečega drugog, već zlo namenjeno uništavanju osetljivog tkiva društva - svakog društva. Posebno samoniklih, maštovitih, svakome društvu dragocenih ljudi, kao što je naš tebenski šef.

**TORTA:** Poreklo torte, imena koje potiče iz latinskog jezika a sačuvano je u svim romanskim jezicima (i u nemačkom), je u kulturnoj prošlosti Evrope: tačnije, u kultovima mrtvih i podzemnih božanstava, kojima se nudio žitni kolač u obliku kruga. Sem što označava životni ciklus, smenjivanje života i smrti, krug ili prsten ima moćno apotropajsko dejstvo, jer štiti od demona i od osvetoljubivih duša mrtvih. "Uvijeni" kolač, kružni kolač, tek sa napretkom gastronomije na evropskim dvorovima dobija komplikovanije oblike, da bi se razvio do kulinarke pod-discipline u kojoj se polaže najviši ispit, ne samo za profesionalce, nego i za kuhinjske čarobnjake oba pola u svakodnevici. Ispeći i izgraditi tortu je dokaz veštine koja se pokazuje o praznicima, posebno svadbama.

Istorija evropske torte doživljava ključnu promenu sa prenosom šećera od šećerne trske i kakaa, odnosno čokolade iz američkih kolonija - a ni uvoz ruma nije bio bez značaja za kulturu torti. Torta postaje poslastica koja treba da pokaže svo bogatstvo kuće koja je nudi - sve vrste oraha, skupih sastojaka, mnogo jaja, butera, šećera, i to u slojevima, za razliku od varijante imena tarte, torta, ili tourte, koje u romanskim jezicima označavaju poslasticu ili



jelo u jednome sloju ili čak meksički sendvič. Ova vrsta jela se sastoji od podloge od testa i različitih punjenja. No torta treba da bude preterana u svakome pogledu: nema torte siromaha, sem

Kako postići potpuni sklad

Torta je izrazito arhitektonski zasnovan slatkiš: nije važno samo kakva je osnova, već i da li može da izdrži teret ostalih elemenata. Ako je statika torte dobro izračunata u receptu i ako je dobro izvedena pravilnim sečenjem na slojeve i strukturom povezujućih delova (recimo krema), onda se neće nagnuti, biće jednako visoka i delovi neće otpadati

ako nije reč o ironičnoj improvizaciji u uslovima nestašice. Ako obrnemo koncept, onda je to luksuz koji i sirotinja ponekad može sebi da priušti.

Kao uopšte kod slatkiša, kod torte nema improvizacije, već doslednoga poštovanja recepta, po-

sebno mera u njemu. Improvizacija je negde davno u nastanku recepta i zato je moguće traserati istoriju pojedinih torti, recimo slavne Sacher torte, nastale 1832. Samo najsmelij majstori mogu da se odluče da izmisle svoju tortu, dok većina traži recepte. Zato je spisak recepata za torte u Patinom kuvaru, koji je preživeo socijalističku revoluciju i još se uvek preštampava, više nego impresivan: mnogim tortama su dana lokalna imena, kao ljubljanska, zagrebačka, beogradska, Vasina, Jocina, Vidina, Verina, Brankova. Legendarna Pata se dakle usuđivala da improvizuje, kao i njeni kulinarski izvori. Pri pregledu ovih lokalno krštenih torti je jasno da je reč o uistinu originalnim receptima, ne samo o domestikaciji slavnihi torti.

Torta je izrazito arhitektonski zasnovan slatkiš: nije važno samo kakva je osnova, već i da li može da izdrži teret ostalih elemenata. Ako je statika torte dobro izračunata u receptu i ako je dobro izvedena pravilnim sečenjem na slojeve i strukturom povezujućih delova (recimo krema), onda se neće nagnuti, biće jednako visoka, i delovi neće otpadati. Uređivanje strana odnosno "fasade" je naročito zapleteno, jer ona ne sme da otpada. Često se "fasada" nanosi na perfektno izravnanu stranu torte duvanjem sastojaka kroz papirnu trubicu. Osnova može biti testo, pečeno belance samo (marenga) ili sa dodacima, gotove piškote, ili marcipan.



Sem nekoliko osnovnih recepta za testo, torte su kulinarско područje najluđih tehnika u kojima se fizika i hemija graniče sa mehanikom, geometrijom i matematikom. Posebno je to jasno tamo gde se graniče hladno i toplo, jer svaka pogreška uništava osetljivu ravnotežu: savršeno umućena belanca "padaju" zbog prevruće čokolade ili mešanja varjačom odozgora, a ne lakim obrtanjem odozdole, princeskrofne (za tortu Sent-Onore) padaju ako se pećnica ne otvori samo za santimetar, a zatim tako pusti dok se ne ohlade, čokola-

prijatelja, to može biti simpatično, ali ne donosi slavu. Drugim rečima, torta je verovatno prva stvar koju ćete naručiti i kupiti gotovu, ako već nemate sado-mazohističkih naklonosti. Lokalni specijalisti za torte su posvuda. U Parizu, recimo, možete kupiti novogodišnju tortu modne kuće Živaniši sa konjima od kristala koji još i svetle, izrađenu od četiri vrste egzotičnih čokolada i tri vrste ne manje egzotičnih kafa - i još uvek jeftinije od kutije kavijara.

Pa ipak: obeležavanje životnoga ciklusa izvesno deluje u nama, i tera nas da kružni kolač sa svim

blagostanja. Možda nikada ranije nije bilo tako važno pripremiti obrok nade u sivim vremenima sa crnim pretnjama. Mogućnosti je nebrojeno: od tradicionalne torte koju je uvela neka davna mama ili teta, do novih izmišljotina.

Među slavnim "šefovima" koji nam sole pamet u lažnim televizijskim kuhinjama, dosada sam videla samo dvoje koji su se usudili da ispeku tortu, a nisam baš sigurna da je krajnji prikazani rezultat bio ono što su radili.

Ako već nije iz slavne kuhinje, torta iz naše može biti takmac velikim, a svakako je znak ljubavi prema životu - ako ne i prema humoru. Danas sam sklona dijabetičnoj torti od maka, jabuka i ora-ha bez ikakve masnoće, a u mladosti sam sa tortama ludovala. Posle uspešnoga putovanja, napravila sam za Novu godinu Landrover-tortu: kola više nema, recept je očuvan u lokalnoj tradiciji, jer je fotografisanje tada bilo komplikovanija disciplina. Pomme d'amour, jabuka ljubavi, bila je veliki kućni hit: dva testa, jedno belo a drugo čokoladno, i treće od lista marcipana, sa četiri različita krema - čokolada, kafa, maraskino i pomorandža: struktura se zatim pokrije marcipanom u tonovima žute, zelene i crvene boje i oblikuje kao velika jabuka, posebno se izrade listovi i petlja; jabuka se prevuče prekuvanom i procedenom marmeladom od kajsi-ja, radi sjaja. Marcipan naime čuva i pojačava ukuse torte, i treći dan Nove godine postaje najbolji među prazničnim danima: jedu se samo ostaci druge hrane, pi-je se samo šampanjac i dobro sazrela jabuka ljubavi.

Negde osamdesetih godina, postojao je evropski politički pokret, koji je kao osnovnu akciju imao bacanje torti (sa mnogo šlaga) u lice političarima: bacanje Sacher-torte u lice moglo bi povrediti, a šta tek da kažemo na Doboš-tortu, sa tvrdim prelivom od šećerne glazure? Reč je doduše o drugačijem poreklu rituala, iz nemih američkih filmskih burleski, ali je u osnovi karnevalski postupak. No ako ništa drugo, to je dokaz da torta sem antropoloških i kulturnih znakova, nosi i neke političke. Probajmo?

**(Kraj; knjiga Svetlane Slapšak, iz koje su *Dani* objavili nekoliko eseja, objavljena je u biblioteci XX vek)**



dno testo se suši ako se peče samo delić minuta predugo itd. Heroji/heroine koji se odluče da prave reform-tortu, moraju računati da će im na to otići ceo dan (ili noć), jer se svaki list torte peče posebno, a ima ih 12 ili 24, zavisno od ambicije stvaraoca.

Ukoliko je osnova dobra, nikada ne znate hoće li kuvani krem jednostavno oteći iz torte, kao što se dešava i šlagu, morate paziti na to da krem na osnovu maslaca ne bude suviše tvrd (izneti iz frižidera bar sat pred služenje), morate računati sa svim posledicama kontakta krema iznutra i "fasade".

Najzad, ukrašavanje. Ukoliko nemate sigurnu ruku i precizne pumpe sa različitim izlazima, amaterizam će se pokazati u svome najgorem obliku. U krugu

moogućnostima prikazivanja blagostanja pravimo sami, protiv demona i osvetoljubivih duša. Kalendarski, to je neizbežno o praznicima rađanja novoga sunca i novoga godišnjega ciklusa. Žrtvovanje vremena posvećenoga pravljenju torte je deo rituala. To vreme označava naše poštovanje mrtvih, ugađanje njihovim željama i istovremeno zaštitu živih, uz obećanje

Obeležavanje životnoga ciklusa izvesno deluje u nama i tera nas da kružni kolač sa svim mogućnostima prikazivanja blagostanja pravimo sami, protiv demona i osvetoljubivih duša. Kalendarski, to je neizbežno o praznicima rađanja novoga sunca i novoga godišnjega ciklusa. Žrtvovanje vremena posvećenoga pravljenju torte je deo rituala

Posle užitka ostaje uglavnom legenda